



Cata de Vinos



Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
 - Tutores
 - Profesores Especialistas





Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Titulo, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





Objetivos:

Al finalizar el curso el alumno adquirirá los conocimientos necesarios para valorar y formarse un criterio propio de todo tipo de vinos, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, conocerá los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, sus normas y procedimientos.

Temario

Tema 1. Introducción

Tema 2. La Viña

Tema 3. La Uva

Tema 4. Variedades de Uva

Tema 5. Composición y Sustancias del Vino

Tema 6. Elaboración del Vino (I), Operaciones Comunes

Tema 7. Elaboración de Vinos (II), Operaciones Específicas

Tema 8. Clasificación y Características de los Vinos

Tema 9. Cata / Degustación

Tema 10. Fase Visual de la Cata

Tema 11. Fase Olfativa de la Cata

Tema 12. Fase Gustativa de la Cata

Tema 13. Conservación de los Vinos

Tema 14. Servicio de Vinos en Cavas en Bar / Restaurante

Tema 15. El Sommelier





Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



www.educatrafic.es

Fundación educaTrafic

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

